



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ ELMA TATLISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı Çekilmiş Ceviz
- 1 Kahve Fincanı kuş üzümü
- 1 Su Bardağı haşlanmış pirinç
- 5 Adet kaysı
- 5 Adet incir
- 1 Çay Kaşığı tarçın
- 4 Adet tatlı elma

Elmaları soyun içlerini oyun. İncir ve kaysıları incecik kıyın. Pirinç, kaysı, incir, kuş üzümü ve cevizin yarısını karıştırın elmaların içine doldurun. Elmaları fırın kabına koyun. Tepsie bir su bardağı su döküp fırında elmalar yumuşayınca kadar pişirin. Tarçınla yağı karıştırıp elmaların üzerine dökün. Cevizle süsleyerek servis yapın.